

# Barceló

## HOTEL GROUP

### Haute Cuisine auf Gran Canaria

#### Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel kooperiert mit Sterneköchen - Padrón Brüder setzen auf Regionalität und Innovation

Das im November 2019 eröffnete Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel auf Gran Canaria glänzt nicht nur als luxuriöses Zuhause auf Zeit, es gilt unter Feinschmeckern auch als neuer Hotspot der Insel. Der Betreiber, die spanische Barceló Hotel Group, setzt das Erfolgskonzept vom Schwesterhotel Royal Hideaway Corales Resort auf Teneriffa fort und gewann auch für das Santa Catalina die Brüder Juan Carlos und Jonathan Padrón für die Konzeptionierung des Hauptrestaurants Poemas. Hierbei setzt das erfolgreiche Duo auf eine gehobene Küche, die auf hochwertigen Produkten aus nächster Umgebung und avantgardistischer Innovation basiert. Ein Besuch des Poemas soll ein Geschmackserlebnis für alle Sinne sein, bei dem die qualitativ hochwertigen Speisen auch optisch in Szene gesetzt und mit der besten Weinbegleitung serviert werden. Für die Umsetzung des Konzepts zeichnet die junge Köchin Iciar Pérez Cejas verantwortlich. Das Deluxe-Doppelzimmer für zwei Personen inklusive Frühstück kostet ab 210 Euro und die Suite ab 340 Euro. Reservierungen nimmt das Hotel per Email unter [santacatalina@royalhideaway.com](mailto:santacatalina@royalhideaway.com) entgegen. Weitere Informationen finden sich unter [www.barcelo.com/de](http://www.barcelo.com/de).

Die Einflüsse der Kanaren sind im gesamten Hotel spürbar und auch die kanarische Kunst zieht sich durch alle Bereiche. Namensgeber für das Hauptrestaurant Poemas ist das malerische Werk Poema de los Elementos des Künstlers Néstor Martín-Fernández de la Torre, das sich aus vier Sammlungen zusammensetzt. Inspiriert von einigen seiner berühmten Stücke, kombinieren Juan Carlos Padrón und sein Bruder Jonathan, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern in ihrem Restaurant El Rincón de Juan Carlos auf Teneriffa, kulinarisch Kunst, Natur, Land und Meer mit kreativen Signature-Gerichten. Dazu zählen Rote Garnele mit Nantua Sauce und Kaffeereduktion sowie ein Taco aus Mais mit schwarzem Knoblauch und Joghurt. Zudem kommen Fisch von den Inseln, Meeresfrüchte und zahlreiche lokale Produkte wie Käse und Bananen zum Einsatz. Darüber hinaus trumpft das Fünf-Sterne-Haus mit einem weiteren Restaurant, einer Tapas-Bodega, einer Bar, einer Poolbar mit Restaurant sowie einer Rooftop Bar mit Pool auf.

.../2



Landestypische Spezialitäten gibt es in der Bodega 1890, die sich unter der Leitung von Iker González Ayerbe in kurzer Zeit als beliebter Treffpunkt für Hotelgäste und Einheimische etabliert hat. Hier lässt es sich in lockerer Atmosphäre speisen und heimische sowie spanische Tapas modern interpretiert und mit Weinen aus der Region genießen. Der 45-jährige Spanier ist ebenfalls Chefkoch im Camarote Pool Bar & Restaurant, direkt am Pool gelegen. Der Anspruch besteht auch hier darin, die feinsten, regionalen Zutaten unverfälscht zuzubereiten. So genießen Gäste unter anderem Cervice de Corvina mit frischem Seehecht und Süßkartoffeln, verfeinert mit roten Zwiebeln, Zitrone und Koriander.

#### **Über das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel:**

Das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel auf Gran Canaria eröffnete nach monatelangem Umbau am 1. November 2019 wieder. Die Barceló Hotel Group investierte rund 30 Millionen Euro in ihr neues Flaggship im Norden der kanarischen Insel und ermöglichte so den Erhalt des prachtvollen Kolonialstils. Nur fünf Autominuten von der historischen Altstadt entfernt mitten im Parque Doramas wirkt das Haus wie eine ruhige Oase im Herzen der Hauptstadt Las Palmas. Durch die Renovierungsarbeiten erhielt das im Jahre 1890 erbaute und unter Denkmalschutz stehende Symbol der Insel ein elegantes Upgrade, ohne seine langjährige Geschichte und Kultur zu verlieren. Das Luxushotel überzeugt mit 204 Zimmern und Suiten, zwei Restaurants, einer Tapas-Bodega, einer Bar, einer Poolbar mit Restaurant sowie einer Rooftop Bar mit Pool. Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Juan Carlos Padrón ist zusammen mit seinem Bruder Jonathan für das Hauptrestaurant Poemas verantwortlich. Im Spa können sich Gäste bei Massagen, Gesichts- und Körperbehandlungen mit Verwendung der heimischen Aloe Vera verwöhnen lassen.

#### **Über die Barceló Hotel Group:**

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca/Spanien vor 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 260 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Die Hotelgruppe ist damit die zweitgrößte in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Bei den World Travel Awards werden jedes Jahr nicht nur einige Betriebe ausgezeichnet, sondern auch die Hotelgruppe selbst wurde 2019 als beste Hotelmanagementgesellschaft geehrt. Eine ausdifferenzierte Markenstrategie ermöglicht es, neue Märkte zu erschließen und dabei verschiedene Zielgruppen präzise anzusprechen. Es gibt neben Stadthotels auch Adults Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind.

Bildbeschriftungen: © Barceló Hotel Group

Bild 1: Juan Carlos Padrón & Jonathan Padrón

Bild 2: Taco aus Mais mit schwarzem Knoblauch und Joghurt im Hauptrestaurant Poemas

Bild 3: Iciar Pérez Cejas

Bild 4: Hauptrestaurant Poemas

München/Palma de Mallorca, 05. März 2020

Für weitere Presseunterlagen:

Sina Goßler / Christin Neuwirt  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70  
Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
Deutschland  
T +49(0)89/189478-81  
gossler@strombergerpr.de  
www.strombergerpr.de

Antonio Bauzá Alonso  
Marketing Corporativo Subdirector  
Barceló Hotel Group  
José Rover Motta, 27  
07006 Palma de Mallorca  
Spanien  
T +34(0)971/771700  
a.bauza@barcelo.com  
www.barcelo.com